

あんちくニュース

あけましておめでとうございます。安西畜産は本年で47年目となります。無事仕事始めを迎えることができ、これもひとえに皆様のおかげであり、誠に感謝しております。本年もごひいきくださいますようお願い申し上げます。

さて、2019年はWEB販売（Yahooショッピング）を始めるなど、様々なことに取り組んで参りました。本年も様々なことにチャレンジしますので、やって欲しいことなど、ぜひご意見ください！ 本年もよろしく願いいたします。

秋のイベントレポート-食育とお祭り

安西畜産では、毎年秋に食肉イベントと地域のお祭りに参加をしています。食育イベントでは、横浜市内の幼稚園で豚肉の解体ショーなど行いました。お肉の解体は珍しいため、園児だけでなく保護者も興味津々で切り分けられた豚肉を見ていました。最後の試食会では新鮮な豚肉を食べた笑顔を見ることができました。

11月には、地元泉区のお祭りにも参加しています。安西畜産のお店はフランクフルト屋さんです。肉厚のフランクフルトは食べ応えが有り、毎回大好評です。あまり加工品は取り扱っていない弊社ですが、この安西畜産はお買い求めいただくことができます。下部の安西畜産ネットショップをぜひご覧ください！

豚肉と言えば生姜焼き？

生姜焼き、おいしいですね。洋食屋さんだとポークジンジャーなんて言い方もします。部位としてはロースを使うことが多いですが、豚バラを使って炒めるのもおいしいですね。脂や赤身のバランスなど好みを探していろいろな部位を試してみるのも楽しいかもしれません。



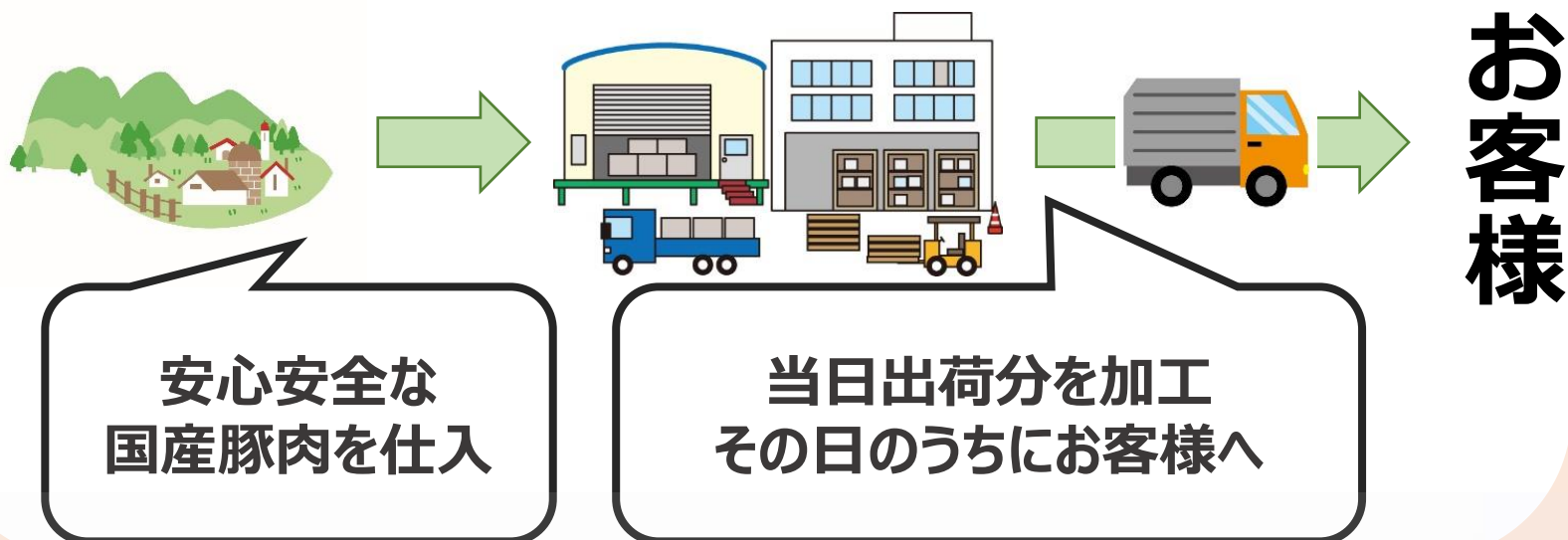
(上) 豚肉解体の様子
(下) フランクフルト屋台

安西畜産のネットショップはこちらから



安西畜産の豚肉が新鮮でおいしい理由

- 一、毎日生産者から直接仕入れ。
- 一、自社工場にて徹底した温度、衛生管理。
- 一、食肉のプロによる丁寧な解体処理作業。
- 一、当日加工、当日出荷。



安西畜産の商品ラインナップ

【国産豚】※ほぼすべての部位を網羅

- スペアリブ
- ハラミ
- ナンコツ
- ゲンコツ
- ガラ
- 脂
- セット（ウデ・バラ・モモ・ロース・ヒレ）

— 個別の部位でもご注文いただけます。 —

※※※牛、鶏肉も取り扱っております。※※※

安西畜産のサービス

- ☆完全配送 : 必ず当社社員がお届けします
- ☆加工サービス : スライス、冷凍、真空パックなど
対応いたします



お問い合わせ先
(株) 安西畜産

電話 : 045-802-0330

FAX : 045-802-0337